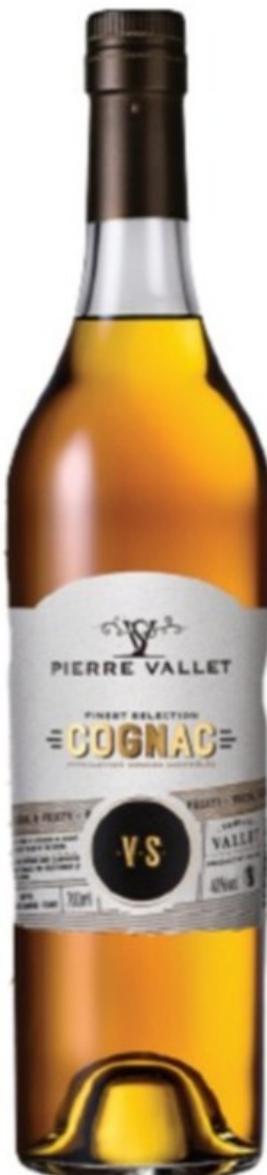


## COGNAC VS



Vitigno: Principalmente Ugni Blanc.

Terroir: Pratiche di vigna sostenibili, terreno calcareo.

Vendemmia e Pressatura: Controllo della maturazione, pressatura rapida dopo la raccolta. Presse pneumatiche (riempimento rapido per prevenire l'ossidazione)

Fermentazione: Fermentazione a temperatura controllata e conservazione del vino sulle fecce fini per una migliore conservazione senza aggiunta di SO2.

Distillazione: Con fecce fini, distillazione molto lenta. Taglio effettuato tramite degustazione.

Invecchiamento: alcuni mesi in botti nuove, poi numerosi anni in botti vecchie (rovere francese di Limousin) nelle nostre cantine.

Miscelazione: L'alchimia dei nostri cognac si fonde con una rigorosa selezione di bellissimi tesori scoperti in varie cantine di cognac.

Riduzione: Lenta grazie ad un procedimento specifico.

Filtrazione: Molto delicata per preservare al massimo gli aromi.

Imbottigliamento: Presso l'azienda.

Descrizione: Molto fresco, fruttato e floreale. Morbido e rotondo. Bella introduzione per scoprire l'intera gamma.

Si consiglia: Con ghiaccio, long drink, cocktail, liscio a 20° C.

Abbinamento perfetto: Ghiacciato con salmone affumicato o prosciutto serrano.